



Amarone della Valpolicella Classico «Quarto Vecchio»

Produzent	Tenuta il Canovino
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Appellation	Amarone Valpolicella Classico DOCG
Jahrgang	2011
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Corvina (40%), Corvinone (40%), Rondinella (15%), Oseleta (5%)
Ausbau	24 Monate in slawonischen Eichenfässer ausgebaut
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	7.5 g/l
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2021
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	6800 Flaschen

Mizzole ist ein kleiner, ruhiger, nur wenige Kilometer von Verona entfernt gelegener Ort, dessen Wirtschaft sich seit jeher auf den Weinbau stützt. Hier befindet sich die Tenuta il Canovino von Antonio Rambelli, der das Weingut in der vierten Generation leitet. Das Streben nach unbedingter Qualität zeigt sich in allen Weinen Antonios. Vor allem seine Amarone-Weine sind von so grossartiger Qualität, dass sie unser Herz und unseren Gaumen im Nu erobert haben.

Der Amarone Quarto Vecchio trumpft mit einer feinwürzigen Nase mit Noten von Sultaninen, Vanille und etwas schwarzer Schokolade auf. Weicher und schmeichelnder Gaumen, extraktreich, sehr delikates Fruchtaroma, das zwischen Blaubeeren, Minze und Lakritze herrlich spielt. Ein Hochkaräter mit Wucht und Eleganz zugleich.